

Francis VAUTRELLE



Champagne



	<p style="text-align: center;">Cuvée Brut Tradition demi-sec</p> <p><u>Cépage</u> 35% meunier 15% chardonnay 15% pinot 40% réserve</p> <p><u>Robe</u> Jaune or</p> <p><u>Nez</u> Miel, Poire</p> <p><u>Bouche</u> Bulles fines, bel équilibre</p> <p><u>Degré</u> 12</p> <p><u>Tarif</u> 14,1€</p>
	<p style="text-align: center;">Cuvée Blanc de Blancs</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Or vert, claire</p> <p><u>Nez</u> Plus puissant, agrumes, citron, brioche, fleur blanche</p> <p><u>Bouche</u> Bulles plus présentes, vivacité,</p> <p><u>Degré</u> 12</p> <p><u>Tarif</u> 15,1€</p>
	<p style="text-align: center;">Cuvée Brut Rosé</p> <p><u>Cépage</u> 20% meunier 10% chardonnay 40% pinot 30% réserve</p> <p><u>Robe</u> Rose saumoné</p> <p><u>Nez</u> Noix figues, fruits confits</p> <p><u>Bouche</u> Bulles légères, note confites</p> <p><u>Accord</u></p> <p><u>Degré</u> 12</p> <p><u>Tarif</u> 16,1€</p>
	<p style="text-align: center;">Cuvée Brut Symphonie 2006</p> <p><u>Cépage</u> Pinot noir: 33 %, Pinot Meunier: 33 %, Chardonnay: 33 %</p> <p><u>Robe</u> Jaune paille, brillant</p> <p><u>Nez</u> Miel, coing, fleur blanche, amande</p> <p><u>Bouche</u> Belle longueur, équilibré, fruité et fraîcheur, bulles fines</p> <p><u>Degré</u> 12</p> <p><u>Tarif</u> 17,3€</p>

	<p style="text-align: center;">Cuvée Brut Vieille Vignes 2011</p> <p><u>Cépage</u> Pinot noir: 33 %, Pinot Meunier: 33 %, Chardonnay: 33 %</p> <p><u>Robe</u> Jaune paille</p> <p><u>Nez</u> Vanille, noix, poire</p> <p><u>Bouche</u> jolie longueur, puissance modérée, bel équilibre, bouche délicate</p> <p><u>Degré</u> 12</p> <p><u>Tarif</u> 17,8€</p>
	<p style="text-align: center;">Cuvée Brut Prestige 2010</p> <p><u>Cépage</u> Pinot noir: 40% , Pinot Meunier: 20%, Chardonnay: 40%</p> <p><u>Robe</u> Jaune clair</p> <p><u>Nez</u> Fin, complexe, fruits blancs, coings, pain épice</p> <p><u>Bouche</u> Bulle vives, finesse, belle longueur</p> <p><u>Degré</u> 12</p> <p><u>Tarif</u> €20</p>